



Fenyves
Hotel és Étterem
OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA
Étlap

Hideg-meleg étvágygerjesztők:

Kacsamáj zsírában makói módra (hideg kacsamáj sült hagymakarikával)	3390.-
Tatárbeefsteak (fűszeres bélszín halom, igény szerint „ bekeverve”)	2990.-
Cézár saláta pirítóssal	1190.-
Lazacos Cézár pirítóssal	1390.-
Hagymás velőragu pirítóssal	750.-
Füstölt padlizsánkrém pirított kenyérrel	750.-

Levesek:

Fenyves betyárleves (marhalábszárból készült tartalmas, pikáns leves)	3 dl. 790.-
	5 dl. 1190.-
Gulyásleves (marhalábszár, burgonya, galuska, zöldségek)	3 dl. 690.-
	5 dl. 990.-
Jókai bableves (füstölt csülök, szárazbab, csabai vékony kolbász, galuska)	3 dl. 690.-
	5 dl. 990.-
Serpenyős szárnyasraguleves tárkonyosan (szárnyas apróhúsból készített leves tárkonyal, babérlevéllel fűszerezve, tejszínnel sűrítve)	3 dl. 650.-
	5 dl. 890.-
Kőrösi halászlé (vegyes halakból készült alaplé,harcsa filével)	3 dl. 890.-
	5 dl. 1290.-
Májgaluskaleves (húisleves, házi májgaluska betéttel)	4 dl. 690.-
Csabai kolbászleves (kulárés csabaiból készült leves buggyantott tojással)	4 dl. 890.-
Tyúkhúsleves csigatésztával (a házias ízek kedvelőinek ajánlva)	4 dl. 690.-

Krémlevesek:

Fokhagymakrémleves (frissen aprított fokhagymából)	4 dl. 690.-
Brokkolikrémleves (frissen zúzott brokkoliból,sajttal szórva)	4 dl. 690.-
Tejszínes gyümölcskrémleves (igény szerint eperből, meggyből, őszibarackból, hidegen készítve)	4 dl. 690.-
Vargányakrémleves	4 dl. 890.-



Fenyves
Hotel és Étterem
 OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA
Étlap

Halételek, tengerek termése:

Harcaszelet bundában sültburgonyával (orly, vagy zsemlemorzsa bundában)	1790.-
Fokhagymás harcaszelet petrezselymes burgonyával	1790.-
Roston harcsa grillezett fetával, friss salátával	2190.-
Paradicsomos pisztráng egészben steakburgonyával	1950.-
Harcspaprikás kapros-túrós galuskával (titkos recept alapján készítve)	1950.-
Lazacderék roston (vaslapon sült lazac filé, tepsin párolt zöldségfalmon)	2690.-

Marha-, borjúhúsból készült ételek:

Marhalábszár pörkölt túrós csuszával	1790.-
Bélszínselet Rossini módra hercegnőburgonyával (kacsamájjal, barnamártással készítve)	4990.-
Pácolt marha szelet steakburgonyával (bélszín szelet a vendég kívánsága szerint sültve, igény esetén tükörtojással, barnamártással)	2990.-
Károlyi bélszínragu rösztivel (vargányás, füstöltcsülkös)	3790.-
Pacalpörkölt főtt burgonyával , kérésre velővel tálaljuk	1690.-
Filézett borjúláb rántva, tartármártással, steakburgonyával	2490.-

Sertéshúsból készült ételek :

Gordon karaj sültburgonyával (sajttal, sonkával töltve)	1890.-
Hagymás rostélyos Fenyves módra, petrezselymes burgonyával (fűszeres tarja, lyoni hagymakarikával)	1690.-
Cigánypecsenye steakburgonyával (fokhagymás fűszeres tarja, szalonnával)	1790.-
Bacon-os szűzpecsenye sajtmártással, rösztivel	2190.-
Müncheni óriás (20 dkg) szűzpecsenye, sültburgonya	2090.-
Velőragus sertésjava olvasztott sajttal, rösztivel	1990.-
Holstein szűzpecsenye extrával , sültburgonya	1990.-
Milánói sertésszelet (rántott karaj, sonka kockás, paradicsomos, gombás spagettivel)	1790.-
Karajrolád füstölt csülökkel-sajttal vegyes körettel (rántott rolád füstölt csülökkel-sajttal göngyölve)	1890.-
Velővel töltött karaj rántva vegyes körítéssel	1790.-
Erzsébet szelet hagymás törtburgonyával (sajttal-kolbásszal töltött karajszelet rántva)	1890.-
Lajta menti karaj (Feketerdő sonkával, Lajta sajttal, rántva) steakburgonya	1890.-
Brassói aprópecsenye (sertés szűzpecsenyéből, sültburgonyával)	1790.-
Csülökpörkölt tojásos galuskával	1790.-



Fenyves
Hotel és Étterem
 OSZTÁLYBASOROLÁS II. KATEGÓRIA
Étlap

Házi szárnyasok:

Sült kacsacomb párolt lilakáposztával hagymás törtburgonyával	2750.-
Csirkemell steak görögsalátával, sültburgonyával, joghurtos öntettel (hamis gyrostál)	1890.-
Inyenc csirke sültburgonyával (juhtúróval, baconnal töltve, bundázva)	1890.-
Dijoni csirkemell steakburgonyával (dijoni mustáros mártással)	1790.-
Sült csirkemell, fűszeres krémsajttal, erdei gombaraguval, párolt rizszel	1890.-
Mediterrán csirkemell sültburgonyával (fetával, paradicsommal, olivabogyóval bélelt csirkemell rántva)	1890.-
Szárnyas kánaán burgonya rösztivel (kacsamájjal töltött csirkemell)	2390.-
Sajtos-szilvás csirketekercs sültburgonyával (füstölt sajttal, sonkával aszaltszilvával göngyölt csirkemell rántva)	1890.-
Csirkemell szelet mézes barackkal, sajttal, hercegnőburgonyával	1890.-
Sevillai jérce párolt rizszel (jércemell bazsalikom, paradicsom, mozzarella feltéttel)	1890.-

Főszakácsunk kínálja:

2 személyes Fenyves fatányéros (palócpecsenye 2db, velővel töltött karaj 1 db, sajttal töltött karaj rántva 1 db, borzas csirkemell 2 db, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	3990.-
1 személyes Fenyves fatányéros (palócpecsenye, velővel-sajttal töltött karaj, borzas csirkemell, kakastaréj, sültburgonya, zöldséges rizs)	2390.-
2 személyes Fitness lakoma (harcsafilé roston 2 db, csirkemell steak 2 db, juhtúróval töltött gomba rántva 2 db,grillezett feta 2 db, friss saláta, gyöngyhagymás rizs, kapros-fokhagymás öntet)	3990.-
1 személyes Fitness lakoma (harcsafilé roston, csirkemell steak, juhtúróval töltött gomba rántva,grillezett feta, friss saláta, gyöngyhagymás rizs, kapros-fokhagymás öntet)	2390.-
Családi fatányéros (4 fő részére is bőséges: sült kacsacomb 4x1/2 db, Lajta sajttal-sonkával töltött karaj rántva 4 db, csirkemell steak 4 db, rántott sajt 4 db, lilakáposzta, steakburgonya, lyoni hagymakarika, kakastaréj)	7390.-
Éhes ember vacsorája (Károlyi bélszín, sertésjava kacsamájjal bélelve, harcsafilé orly bundában, gyöngyhagymás rizs, burgonyaröszt, barnamártás)	4990.-



Hús nélkül:

<i>Juhtúróval töltött gombafejek rántva, gyöngyhagymás rizszel, tartár</i>	<i>1490.-</i>
<i>Vaslapon sült cukkini, zöldfűszeres sajtkrémmel bélelt gombafejek</i>	
<i>rántva, vegyes körettel</i>	<i>1490.-</i>
<i>Vaslapon sült padlizsán, olvasztott mozarellával, steak burgonyával</i>	<i>1690.-</i>
<i>Rántottsajt tartármártással, sültburgonyával (igény szerint füstöltsajt,</i>	
<i>trappista sajt, mozzarella, camambert sajt bundázva)</i>	<i>1690.-</i>
<i>Grillezett camembert epermártással, párolt rizszel</i>	<i>1590.-</i>

Tészták:

<i>Paradicsomos, bazsalikomos spagetti</i>	<i>1590.-</i>
<i>Lazacos spagetti</i>	<i>1890.-</i>
<i>Vargányás-baconos fodros kocka</i>	<i>1890.-</i>
<i>Túrós csusza töpörtyűvel</i>	<i>990.-</i>
<i>Juhtúrós galuska (töpörtyűvel, lilahagymával)</i>	<i>990.-</i>

Desszertek:

<i>Túrós palacsinta eperöntettel</i>	<i>590.-</i>
<i>Gundel palacsinta</i>	<i>590.-</i>
<i>Palacsinta (ízes, kakaós,ogyorókrémes)</i>	<i>390.-</i>
<i>Rákócztúrós palacsinta (baracklekváros, túrós töltelékkel)</i>	<i>590.-</i>
<i>Gesztenyés palacsinta csokiöntettel</i>	<i>590.-</i>
<i>Alma pongyolában fahéjas porcukorral</i>	<i>490.-</i>
<i>Diókrémmel töltött őszibarack csokoládé lepelben</i>	<i>690.-</i>
<i>Gyümölcssaláta mazsolával</i>	<i>490.-</i>
<i>Jégkrémtorta gyümölcsdarabokkal</i>	<i>590.-</i>
<i>Gesztenyepüré tejszínes sapkában</i>	<i>590.-</i>
<i>Túrókrém kehelyben eperöntettel</i>	<i>690.-</i>

Fenyves
Hotel és Étterem
OSZTÁLYBA SOROLÁS II: KATEGÓRIA
Étlap

Saláták:

<i>Fenyves friss saláta (fokhagymás, joghurtos, kapros dresszing)</i>	390.-
<i>Vegyes friss saláta</i>	390.-
<i>Görögsaláta (fetával, oliva olajjal)</i>	790.-
<i>Majonézes káposztasaláta</i>	390.-
<i>Káposztasaláta</i>	350.-
<i>Mozzarellás paradicsom</i>	490.-
<i>Paradicsomsaláta</i>	390.-
<i>Uborkasaláta</i>	390.-
<i>Csemegeuborka</i>	390.-
<i>Ecetes almapaprika</i>	390.-

Mártások:

<i>Tartármártás (hagyományos recept alapján)</i>	390.-
<i>Spanyol- mártás (barnamártás)</i>	390.-
<i>Fokhagymamártás (friss fokhagymából készítve)</i>	390.-
<i>Sajtmártás</i>	390.-
<i>Epermártás</i>	390.-

Köretek:

<i>Galuska, vagy tojásos galuska</i>	350.-
<i>Kapros-túrós galuska</i>	390.-
<i>Párolt rizs igény szerint kukoricával, borsóval, gombával</i>	390.-
<i>Gyöngyhagymás rizs</i>	390.-
<i>Hagymás törtburgonya</i>	350.-
<i>Hercegnő burgonya</i>	450.-
<i>Steak burgonya</i>	450.-
<i>Petrezselymes burgonya</i>	350.-
<i>Főttburgonya</i>	300.-
<i>Sültburgonya</i>	390.-
<i>Burgonyaröszti</i>	450.-
<i>Ropogósra sült hagymakarikák</i>	390.-
<i>Párolt lilakáposzta</i>	390.-
<i>Párolt zöldköret gazdagon</i>	450.-

A féladag ételek költsége a teljes ár 75 % - a.
Az árak forintban értendők, és tartalmazzák az áfa-t.